

NICO²

Réceptions

Traiteur par nature

Plats à Emporter
Cocktail - Buffet - Repas
Descriptifs et devis sur demande

Nico² Réceptions
Chemin du Coireau - La Petite Potironnière
49360 MAULEVRIER

Tél : 05.49.80.41.85

Mail : paulraison.receptions@wanadoo.fr

Site : www.paulraison-receptions49.fr

Entrées Froides :

Salade Méridionale (légumes grillés et filet de poulet mariné).....	6,60€/pers
Assiette Landaise : jambon cru, Magret fumé, Toast de mousson, champignons marinés.....	6,80€/pers
Tartare d'avocat et mangue aux crevettes roses, crème fouétée au yuzu.....	7,00€/pers
Langoustines et lentilles corail cuisinées façon paella, chantilly chorizo.....	7,80€/pers
Déclinaison autour du saumon (fumé maison, tartare à la granny, mariné à l'aneth.....	7,90€/pers
Finger de Foie Gras au spéculos, chutney orange sanguine, pain aux figues.....	7,90€/pers
Tiramisu de St Jacques à la coriandre, Crème légère aux agrumes et brochette de crevettes.....	8,10€/pers
Assiette Terre et Mer : Foie Gras, Saumon fumé maison, Magret fumé, Verrine tomate / chèvre	8,20€/pers

Toutes les entrées sont dressées à l'assiette ou en verrine

Poissons :

Coeur de Merlu poché, sauce beurre blanc	6,80€/pers
Cassolette de fruits de mer et petits légumes au safran.....	7,00€/pers
Filet de Merlu lardé, sauce Aurélie	7,20€/pers
Corolle de Sabre et son coulis d'crevisses.....	7,50€/pers
Pavé de Saumon grillé, beurre rouge anisé.....	7,70€/pers
Dos de Cabillaud braisé aux échalotes confites, velouté de coquillages.....	7,80€/pers
Chaudrée de Lotte et Gambas à l'andalouse	8,00€/pers
Filet d'Esturgeon rôti, crème d'agrumes.....	9,00€/pers

***Tous nos Poissons sont accompagnés de Petits Légumes
Possibilité de Changer de Sauce***

Viandes :

Joue de boeuf confite aux oignons.....	6,70€/pers
Fondant de porc cuisiné façon marengo.....	6,90€/pers
Médailon de Filet Mignon de Porc, sauce Marsala.....	7,20€/pers
Noisette de Veau rôtie, jus léger au thym.....	7,70€/pers
Suprême de Pintade braisé aux Pleurotes.....	8,00€/pers
Duo de boeuf et canard, coulis provençal.....	8,00€/pers
Tournedos de Canard de barbary poêlé à la sangria.....	8,30€/Pers
Filet de Boeuf saisi jus corsé aux herbes.....	8,90€ Pers



Garnitures

Accompagnement : 2 garnitures au Choix



- | | |
|--|-------------------------|
| - Brochette de pommes de terre grenaille | - Gratin de courgettes |
| - Gratin de pommes de terre | - Moelleux de légumes |
| - Ecrasé de pommes de terre, ciboulette | - Poêlée de Champignons |
| - Pommes de terre Salardaises | - Tomate Provençale |
| - Poêlée de Légumes | - Pommes fruit rôties |
| - Ratatouille | |

Menu Enfant à 8,00€

Filet de Poulet à la Crème, pommes de terre
ou
Burger maison, pommes de terre

Muffin's chocolat ou éclair chocolat



Livraison en caisson chauffant
Frais de Livraison : nous consulter

Fromage

- Plateau de Fromages (5 Variétés) : 3,00€/pers
- Carte de France des Fromages : 3,50 € / pers
(min 60 pers)
- Planche de fromages à picorer : 3,20€/pers



Dessert : 3,90€/pers

Assortiment de Mignardises (3/pers)

Tartes aux Fraises : (selon saison)

Le Fraisier (selon saison)

Le Jardin d'Adam : fond pate sablée, crème chiboust, fruits de saison

L' incontournable 3 Chocolats

Le Passion : mousse passion, compotée d'abricot, biscuit chocolat sans farine

Le Sensation : (chocolat, caramel beurre salé)

Macaronnade de fruits frais

Macaronnade citron meringué

Mille feuilles citrons fruits rouges (dessert individuel)

Pièce montée : 2 Choux /pers

(parfums : vanille, chocolat, caramel, praliné, café, grand marnier)

Forme Cône (autre Forme nous consulter)

Choux supplémentaire : 1,50€

Possibilité de Choisir 2 ^{1/2} parts

Présentation en Parts

ou

Présentation Entier

Plaque Nougatine (Suppl : 10€)



Nouveauté le "Number Cake"

Parfums et prix nous consulter



Menu Terroir

18,80 €uros/pers

Salade méridionale

ou

Assiette Landaise :

Jambon cru, Magret fumé,

toast de mousson, champignons marinés

Filet de Merlu lardé, sauce aurélie

Julienne de petits légumes

ou

Médailillon de Filet Mignon de Porc,

sauce Marsala

Farandole de légumes

Plateau de fromage

--

Dessert au Choix

Menu Epicurien

28,00 €uros/pers

Assiette Terre et Mer :

Foie Gras, Saumon fumé maison,

Magret fumé, Verrine tomate / chèvre

ou

Déclinaison autour du saumon (fumé maison,

tartare à la granny, mariné à l'aneth

Chaudrée de Lotte et Gambas à l'Andalouse

Julienne de Légumes

ou

Filet d'Esturgeon rôti, crème d'agrumes

Julienne de Légumes

Tournedos de Canard de barbery

poêlé à la sangria.

Farandole de Légumes

ou

Filet de Boeuf poêlé jus corsé aux herbes

Farandole de Légumes

Plateau de fromage

--

Dessert au choix

Proposition de Menus

Menu Saveur

24,00 €uros/pers

Tiramisu de St Jacques à la coriandre,

Mousse légère aux agrumes

ou

Finguer de Foie Gras au Spéculos

chutney d'orange sanguine

Pavé de saumon grillé, beurre rouge anisé

Petits Légumes

ou

Dos de Cabillaud braisé

aux échalotes confites, velouté de coquillages

Petits Légumes

Noisette de Veau Rôti, Jus léger au Thym

Farandole de Légumes

ou

Suprême de pintade braisée aux pleurotes

Farandole de Légumes

Plateau de fromage

Dessert au Choix

Forfait Vaisselle :

(Couteau, Fourchette, Cuillère, 3 Verres,
3 Assiettes, Tasse)

Rendue Propre : 1,50€/pers

Rendue Sale : 2,50€/pers

Nappage Blanc, Serviettes : 1,00€/pers

Nappes et Serviettes en Intissée
(Couleurs à votre choix)

Pain : 0,55€/pers

1 Petit Pain + Boule Tranchée

-

Café : 0,55€/pers

--

Cuisiniers sur place, Service et

Dressage à la Demande : 25,00€/heure

Possibilité de Modifier les Menus
Devis sur Demande

Buffet Dînatoire

11,50 €uros

Salades Composées 3 Variétés
Cruautés Diverses
(Présentation Saladier)
Plateau de Charcuterie Assortie
Terrine du Chef, Rillettes
Rosace de Jambon Blanc

Mosaïque de Viandes Froides
(Volaille, Boeuf, Porc)
Sauces Froides : Moutarde,
Mayonnaise, Beurre, Cornichons,
Tartare
Chips

Plateau de Fromages

Tarte Multi - Fruits
Déco de Fruits Frais

Buffet Prestige

14,50 €uros

Salades Composées 3 Variétés
Cruautés
(Présentation Saladier)
Plateau de Charcuterie Assortie
Terrine du Chef, Rillettes
Rillauds Maison, Jambon Fumé
Boudin Noir

Mosaïque de Viandes Froides
(Volaille, Boeuf, Porc)
Sauces Froides : Moutarde,
Mayonnaise, Beurre, Cornichons,
Tartare
Chips

Plateau de Fromages

Tarte Multi - Fruits
Assortiment de Mignardises 2/pers
Déco de Fruits Frais

Buffet à la Carte

Salades Composées - 3 Variétés3,50 €
Plateau de Chacuterie Assortie.....3,50 €
Paté / Rillettes / Rillauds..... 3,50 €
Assortiment Viandes Froides :
Poulet, Boeuf, Porc,
Sauces Froides, Chips.....6,00 €
Plateau de Fromages - 5 Variétés.....3,00 €
Carte de France des Fromages,
Pain aux Noix (*Min 40 pers*).....3,50 €
Haricots Blancs.....1,00 €

Gratin Dauphinois.....1,00 €
Brochettes de Pommes
de Terre.....1,00 €
Pain0,55 €
Café.....0,55 €
Forfait Livraison : Selon
Déplacement
Suppl. Plat Chaud +
2 Légumes3,50 €
Tarte aux fruits.....2,00 €

Possibilité de Livraison, Installation
Nous consulter



Location Fontaine Apéro : 25,00 €



Nos cocktails

Cocktail salé :

N° 1 à 3.90€/pers

- 2 gougères emmental
- 2 navettes garnies (saumon / fromage frais)
- 2 wraps crudités

N° 2 à 5.40€/pers

- 2 gougères emmental
- 2 navettes garnies (saumon / jambon)
- 2 mini cakes salés
- 2 mini wraps crudités

Cocktail sucré salé :

N° 3 à 9.80€/pers

- 2 verrines au choix
- 1 club sandwich
- 1 blinis crevette
- 1 navette garnie saumon fumé
- 1 wrap de crudités
- Planche de fromage à picorer façon pickles
- 1 chouquette
- 1 macaron
- 1 cannelé bordelais

N° 4 à 12.90€/pers

- 2 verrines au choix
- 1 club sandwich
- 1 toast foie gras
- 1 blinis crevette
- 2 navettes garnies saumon / jambon
- 1 wraps crudités
- Planche de fromage à picorer façon pickles
- 1 tartelette caramel
- 1 macaron
- 1 mini financier

Verrines

La Nordique (saumon fumé, fromage frais, aneth)	1,30 €
La Louisiane (tartare d'écrevisses, ananas)	1,30 €
L' Estivale (melon, espuma au lard)	1,30 €
L' Andalouse (tomate, chorizo, fromage frais)	1,30 €
L' Antillaise (St Jacques, crème fouetée agrumes)	1,30 €
La Provençale : (courgettes et poulet grillé)	1,30 €
La Périgord (foie gras, pommes, pain d'épices)	1,30 €
La Bretonne (crème Dubarry, andouille)	1,30 €

Assortiments froids

Blinis crevette / wakamé	0,80 €
Pain Surprise nordique 1/20 (40 Sandwichs)	27,00€
Navette garnie (saumon / jambon / chèvre tomate)	0,90 €
Piquillos farci	1,00 €
Black bun's basque	1,40 €
Toast de foie gras maison	1,10 €
Club Sandwich	0,90 €
Mini Cake Salé	0,80 €
Gougères	0,60 €
Wraps crudités / fromage	0,60 €
Toast Saumon fumé maison	1,00 €

Assortiments chauds à grignoter

Mini burger	1,30 €
Mini quiche	0,80 €
Pruneau Lardé	0,80 €
Abricot lardé	0,80 €
Cannelé au Chorizo	0,80 €
Mini fouace (rillettes, chèvre /rillettes, poisson)	1,00 €
Mini prèfou	1,00 €

Cocktail à la carte

Nos brochettes

Gambas tandoori, ananas	1,50 €
St Jacques snackée, tomate confite	1,60 €
Poulet curry, poivron	1,40 €
Canard miel citron gingembre	1,50 €
St nectaire / raisin	0,80 €
Emmental / pomme	0,80 €
Bleu d'Auvergne / saucisson sec	0,80 €
Mozzarella / tomates	0,80 €

Petites Gourmandises

Macaron	1,00 €
Canellé bordelais	0,80 €
Tartelette chocolat	1,30 €
Tartelette caramel	1,30 €
Tartelette fraise	1,30 €
Tartelette citron meringué	1,30 €
Mini financier	1,00 €
Paris Brest	1,20 €
Éclair chocolat	1,20 €
Choux chantilly	1,00 €



Merci de composer votre cocktail...

Présentation en Poêlon, pour des Soirées Conviviales !!!
«Fabrication Maison»

Paella (Poulet, Chorizette, Moules, Calamars, Crevettes)	8,70 €
Choucroute (Poitrine, Jarret, Saucisse, Pomme de Terre)	8,00 €
Couscous (Poulet, Agneau, Merguez) Légumes , Semoule	8,70 €
Potée Vendéenne (Pomme de Terre, Poitrine, Jarret, Saucisse)	7,70 €
Fondant de joues de boeuf confites	6,70 €
Pot au Feu (Légumes, Mayonnaise, Jarret, Plat de Côte)	7,80 €
Tartiflette (Avec Charcuterie et Salade Verte)	7,50 €
Choucroute de la Mer (Pommes de Terre, 2 Poissons, Beurre Blanc)	7,70 €
Cuisseau de Porcelet Cuit au Four, Haricots Blancs, Salade (<i>pas en poêlon</i>)	8,50 €
Chili Con Carné, Riz	7,00 €
Cassoulet Périgourdin Maison	7,90 €
Tajine de Poulet / Agneau	8,10 €
Jambalaya de Poulet	8,00 €
Rougail Saucisses, Riz	7,50 €



FORMULE POÊLON POUR MINIMUM 70 PERS

Vaisselle à la demande : Forfait 1,00 €

(1 Assiette, 1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Verre)

Service à la demande (nous contacter)

Pain : Supplément 0,55€

Plancha Viande (3 produits au choix, 250 gr) 7,50€/pers

- Poulet Curry
- Rillauds
- Andouille
- Boeuf Soja
- Canard Miel Gingembre
- Araignée de Porc tandori
- Mini Saucisse
- Mini Merguez
- Chorizette

Plancha Poisson (3 produits au choix, 250 gr) 8,50€/pers

- Gambas
- Moules
- Lotte
- Calamar
- St Jacques (+ 0,50€/pers)
- Tataki de thon (+ 0,50€/pers)

Accompagnements : 1,00€/pers (au choix)

Ratatouille, gratin dauphinois, haricots blancs

Location plancha + Gaz : 50,00€

Personnel (sur demande)

Location de vaisselle : (voir formules dans ce dossier)

Pour un devis personnalisé, merci de nous contacter



Saumon Fumé

Les 100 gr

5,00€

La plaque non tranchée

37,00€ le Kg

La plaque tranchée

42,00€ le Kg

Foie Gras

Foie gras mariné au Layon

75,00€ le Kg

Rillauds Maison

13,00€ le Kg

Conditionnement sous-vide : D.L.C 21 jours

Sangria
Punch
Jus d'Orange
Eau Minérale
Perrier / Coca
Kir Vin Blanc
Kir Pétillant
Kir Champagne
Coteaux du Layon
Crémant de Loire
Champagne Propriétaire
Chardonnay
Anjou Rouge
Rosé de Loire
Anjou Village



10,00 € le litre
10,00 € le litre
3,10 € le litre
1,60 € le litre
3,10 € le litre
9,50 € le litre
12,50 € la bouteille
24,00 € la bouteille
10,00 € la bouteille
15,00 € la bouteille
25,00 € la bouteille
10,00 € la bouteille
10,00 € la bouteille
10,00€ la bouteille
11,00 € la bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Tireuse à bière : Location Offerte

Tarifs Fût de 6 litres

- Stella Artois : 30,00€
- Hoegaarden : 32,00€
- Leffe : 33,00€



Désignation

Tarif TTC

Location de Table Ronde (Diamètre 180) 10 pers	14,00 €
Location de Table Ronde (Diamètre 160) 8 pers	12,50 €
Location de Table Rectangle (180/80)	12,50 €
Location de Mange Debout en inox (housse nous consulter)	14,00 €
Location de Couvert (Inox)	0,30€/unité
Location de Verre Normandie	0,25€/unité
Location de Flûte Normandie	0,25€/unité
Location de Tasse à Café	0,20€/unité
Location de Pichet en Verre 1Litre	0,70€/unité
Location de Verre à Jus de Fruits	0,25€/unité
Locations de Chaises Blanches en Pvc	2,00€/unité
Location de Congélateur	40,00 €
Location de Fontaine Apéritif	25,00 €
Location de Machine à Café	20,00 €
+ Filtres à Café (1 filtre pour 40 cafés)	10,00€/filtre
Location de Four	90,00 €
Location Etuve chauffante	90,00 €
Location de Trateau Gaz (Gaz Compris)	90,00 €
Location Plancha Gaz 63/45 (Gaz Compris)	50,00 €
Location de Poêlon Spécial Paëlla (Hors Gaz)	50,00 €
Location de Camion Frigorifique (Sur Réservation)	150,00 €
Pour Week-end, Assurance à la charge du Client, Chèque de Caution	3000 €

Conditions Générales de Vente :

- Modication d'un Menu, de l'un à l'autre.
- Pour réserver : Acompte à la réservation ferme.
- Le nombre de convives est à préciser 8 jours avant la date de la réception.
- Les prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilité des denrées ou de variation des cours durant la periode mentionnée ci-dessus.
- Service non compris
- Prix Net : TTC

